

## MENU GOURMET ITALIANO

### ANTIPASTI - Starters

	<b>**</b>	
<b>IA4</b>	<b>Moscardini in umido con crostini di pane croccante</b> <i>Stewed cuttlefish with croutons</i>	<b>1/4/14</b>
<b>IA5</b>	<b>Antipasto di mare misto</b> <i>Mixed sea salad</i>	<b>2/4/14</b>
<b>IA6</b>	<b>Bresaola sul letto di rucola con vele di Parmigiano</b> <i>Bresaola on a bed of arugula and slices of Paresan Cheese</i>	<b>7</b>

### PRIMI PIATTI - First courses

<b>IP4</b>	<b>Carnaroli con speck fragrante e punti d'asparagi</b> <i>Risotto with crispy speck and asparagus</i>	
<b>IP5</b>	<b>Ravioli con ripieno di melanzane e scamorza con burro, salvia e pancetta croccante</b> <i>Ravioli filled with aubergine and scamorza with butter, sage and crispy bacon</i>	<b>1/3/7</b>
<b>IP6</b>	<b>Trofie con seppia bianca e polvere di tartufo nero</b> <i>Italian pasta with white cuttlefish and black truffle powder</i>	<b>1/4/17</b>

### SECONDI PIATTI - Main courses

<b>IS4</b>	<b>Medaglione di manzo con caponatina di verdure</b> <i>Beef medallion with vegetables</i>	<b>9</b>
<b>IS5</b>	<b>Roastbeef all'inglese servito con insalata misticanza</b> <i>English roast beef with salad</i>	
<b>IS6</b>	<b>Filetto di orata con salsa mediterranea</b> <i>Sea bream filet with Mediterranean sauce</i>	<b>4/9</b>

### DESSERT

<b>TD4</b>	<b>Tiramisù classico al caffè</b> <i>Classic tiramisù with coffee</i>	<b>1/3/7</b>
<b>TD5</b>	<b>Torta ai frutti di bosco</b> <i>Cake with berries</i>	<b>1/3/7</b>
<b>TD6</b>	<b>Torta autunnale ricotta e pere</b> <i>Cake with ricotta e pears</i>	<b>1/3/7</b>

**Euro 39,00**

\*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

\*\* presenza di allergeni (consultare il menù al ristorante)